REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
12 MAR. 1940

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 7 MARS — N° 2384 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII N° 2.384 Paris, 7 Mars 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et R. Viney
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : R. de Turckheim, R. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Salma
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Viney, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hoy
Économie viticole : de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SFG

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le vin

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43.92 8e

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc..
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques **RHONE-POULENC**
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10.096, 10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, etc...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770, 5.276, etc...
A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône)- Authenticité garantie Tarif sur demande

Economisez sur vos soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre « activé » mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4047 GUGL ELVINGER

MÉTABISULFITE
de Potasse
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE
MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)
JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)
AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

Même par grand
vent, soufrez avec

Soufre NIX

Soufre mouillant
au BLEUFIX

La LITTORALE
BÉZIERS

47e Année. Tome XCII — N° 2.384 — Paris, 7 Mars 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Pierre Viala . . . . . Le vin chaud au soldat (1916). 111
Paul Marsais. . . . . Les dangers de la replantation vignes sur vignes. . . 113

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 117
Société des amis de Pierre Viala : 4e Assemblée générale. — Les Comités de la production agricole en temps de guerre (*suite*). — Journée nationale du vin chaud du soldat. 120

LE VIN CHAUD AU SOLDAT (1916)

Une journée nationale vient d'être consacrée à l'œuvre du Vin chaud au Soldat, bien préparée par des articles de la grande Presse, des allocutions à la Radio par les plus hautes personnalités du Gouvernement, du Parlement, de l'Armée et du Clergé.

La *Revue de Viticulture* a apporté, une des premières, sa collaboration à cette œuvre louable, en publiant le rapport qu'avait préparé son fidèle collaborateur Eugène Rousseaux, pour la Semaine nationale du vin, dès 1922 (1).

Aujourd'hui, elle rappelle que son directeur-fondateur, Pierre Viala, au cours de la précédente guerre, fut sans doute l'instigateur de la propagande du vin aux Armées, et même du vin chaud au soldat. Nous donnons pour preuve le dernier alinéa d'un texte qu'il présenta, aux troupes du front, en 1916, avec des projections appropriées, sous le titre « *L'avenir viticole de la France après la guerre : Le Vin et l'Hygiène ; le Vin au Front* (2) ». Les efforts faits actuellement sont l'imitation et la suite de ceux que Pierre Viala a exercés, avec succès. L'œuvre de 1940 est un hommage, peut-être inconscient, rendu à son initiative ; notre devoir est de la rappeler.

P. M.

« Tous les mérites, toutes les vertus du vin auront été mis en relief saisissant par nos merveilleux soldats, et cette guerre aura été pour le vin la meilleure éventualité qui démontre sa valeur alimentaire et hygiénique.

« Déjà, pendant la guerre gréco-turque et gréco-bulgare, on avait constaté

(1) Voir *Revue*, n° 2.372-73, p. 365.
(2) Voir *Revue*, nos 1.167 et suivants, pp. 293 et suivantes.

les bienfaits du vin parmi les combattants. On avait noté que certaines formations, dans les plaines et dans les montagnes de la Macédoine et de l'Epire, avaient été moins atteintes par les diverses maladies typhiques ; ces soldats avaient été alimentés en boisson par du vin coupé d'eau ou par du vin pur. Les officiers grecs — et leurs dires ont été contrôlés de façon précise par des médecins — avaient aussi observé que les troupes qui recevaient des rations de vin étaient plus résistantes à la fatigue, plus énergiques et d'une activité guerrière plus soutenue.

« Ces premiers indices viennent d'être vérifiés sur tout le front français. Et lorsque nos officiers veulent obtenir de leurs merveilleux soldats un supplément d'effort, ils le demandent, surtout et d'abord, à leur courage et à leur foi patriotique, mais ils savent aussi que le vin, s'il n'intensifie pas leur moral, maintient du moins leurs forces physiques et leur puissance musculaire. En outre — et je n'ai pas ici à rapporter les nombreux faits qui le prouvent — de très nombreuses constatations ont été faites par les médecins militaires du front, qui prouvent que, quand la ration de vin donnée au soldat est régulière, les maladies intestinales, graves ou légères, la dysenterie, la sensibilité au froid et, par suite, aux rhumes et aux bronchites, sont fortement atténuées. Les soldats réclament, sur tous les fronts, dans toutes les armées, la ration de vin, et il est fort regrettable que les circonstances n'aient pas permis à l'Intendance de donner partout et toujours, la ration d'au moins un demi-litre de vin par jour. Cette ration n'a pas dépassé, dans l'ensemble de nos armées, un quart de litre, et ce n'est que dans diverses compagnies que, sur l'ordinaire, on a complété cette ration à un demi-litre, sauf cependant sur les sommets neigeux du front où la ration normale a été portée à un demi-litre.

« La preuve de la valeur alimentaire du vin, et de la nécessité pour le soldat aux armées de le consommer, se retrouve à chaque pas, dans tous les corps de troupe.

« Il est même un fait que nous devons noter et qui vient à l'appui de ce que nous disons. Les soldats originaires de régions non viticoles, non habitués à boire du vin, et aussi ceux qui avaient coutume de boire du cidre ou de la bière, quand ils ont eu pris l'habitude de consommer du vin, ne sont revenus au cidre que contraints et forcés. Bien plus, les essais faits dans nos armées pour le cidre ont donné des résultats mauvais ; il a fallu presque toujours y renoncer, à cause des effets qu'avait le cidre sur les intestins.

« Un autre fait, non moins intéressant, est aussi à retenir pour l'armée anglaise, dans laquelle les soldats, comme nos poilus français, ont vite pris l'habitude de boire du vin et l'ont considéré comme indispensable pour leur alimentation régulière. Officiers français, officiers anglais ont, comme les officiers belges, reconnu et affirmé les mérites alimentaires et hygiéniques du vin pour les armées en campagne.

« Il n'est pas douteux que l'habitude qu'auront prise nos alliés de la consommation du vin sur le front des armées, ils la garderont après la victoire. Le réconfort qu'ils auront trouvé dans le vin, sur les champs de bataille, l'action bienfaisante qu'ils en auront ressentie pendant les durs combats, ils continueron

à les rechercher dans le vin, dont ils seront des propagandistes convaincus, une fois retournés victorieux dans leurs foyers.

« Encore un fait, en faveur du vin, recueilli dans nos armées. Ce n'est pas trahir un secret de dire, que, dans des circonstances spéciales, on donne à nos troupes, surtout en hiver dans les régions froides, et aussi avant certains combats, de l'alcool (la gnolle) qui provoque une excitation passagère. C'est malheureusement, le plus souvent, un vulgaire alcool d'industrie, parfumé avec des produits chimiques qui n'ont rien d'hygiénique.

« *Nous connaissons une initiative où, dans les régions froides des sommets des Vosges, un jeune médecin militaire a remplacé cet alcool par le vieux verre de vin chaud et sucré de nos grand'mères* (1). Aux soldats qui allaient aux tranchées, à ceux qui devaient accomplir de durs travaux, un verre de vin chaud et sucré remplaçait avantageusement l'alcool, n'abrutissait pas les poilus, maintenait pendant un temps bien plus long l'ardeur physique et morale, et accentuait la résistance au froid et à la dépression nerveuse.

« La plus belle plaidoirie et la meilleure propagande pour le vin auront été faites par nos soldats sur le front des armées ; la victoire qu'ils remporteront contre le Boche, ils l'auront conquise aussi pour le Vin, et ils auront servi encore la France, en mettant sur le pavois notre boisson nationale. »

Pierre VIALA (1916).

LES DANGERS DE LA REPLANTATION VIGNES SUR VIGNES

Les viticulteurs et les pépiniéristes ont constaté, de tout temps, des dépérissements dans les plantations faites prématurément après l'arrachage des anciennes vignes. Différentes explications ont été recherchées, pour ces accidents graves ; il n'est pas douteux que la plus plausible est celle qui attribue la destruction des jeunes racines à l'action des champignons qui se sont installés dans le sol, vivant d'abord en saprophytes sur les débris végétaux en décomposition lorsque ces débris n'ont pu être extraits au moment de l'arrachage des vignes.

Avant la reconstitution du vignoble phylloxéré, il était recommandé de laisser se reposer le sol à vigne, pour attendre la décomposition totale des racines laissées en place et aussi celle des champignons du pourridié. Il était recommandé d'assainir le sol par des façons profondes. Bernard Palissy et Olivier de Serres ont recommandé cette pratique. L'abbé Rozier et Dussieux, au chapitre V de l'article Vigne du *Cours complet d'agriculture*, écrit de 1783 à 1793, s'expriment ainsi :

« Si le terrain qu'on se propose de mettre en vigne est déjà en rapport, la meilleure préparation qu'on puisse lui donner, c'est d'y cultiver, pendant deux ou trois ans, des plantes potagères, des légumineuses, des racines, des

(1) Qu'il nous soit permis de révéler, vingt-quatre ans plus tard, que ce jeune médecin militaire était le Dr Frank Viala, directeur actuel de la *Revue* créée par son père. (P. M.).

tubercules, donnant la préférence à celles dont la culture exige plusieurs labours, comme les haricots, les pommes de terre, etc... Les façons qu'on est obligé de leur donner, les engrais par lesquels on prépare la terre à les faire prospérer, l'ameublissent, la divisent, l'enrichissent.

« Le fumier, en général si contraire à la vigne, l'ennemi des bonnes qualités de son fruit, répandu ainsi d'avance, ne se fait plus remarquer que par ses bons effets ; il s'est dégagé de l'excès de son acide carbonique ; il n'est plus, en quelque sorte, que de la terre végétale, combinée avec le fonds du terrain ; et, dans cette nature il convient à la vigne dans tous ses âges et surtout dans celui de son enfance...

« De tous les végétaux admis dans notre agriculture, il n'en est même aucun de plus propre (que le sainfoin ou la luzerne) à succéder à une vigne que sa vieillesse a forcé d'arracher, et qu'on se propose de renouveler au bout de quelques années.

« L'arrachage et l'extraction des racines de la vigne, exécutés avec soin (et cet article est de la plus grande importance) disposent merveilleusement le terrain à recevoir les semences de ces deux excellents fourrages...

« Au reste, qu'on prépare, pour la cultiver, soit une terre neuve ou en friche, soit une terre déjà en rapport, l'article essentiel est qu'elle soit assez divisée dans son étendue et dans sa profondeur, pour que les racines naissantes puissent la pénétrer aisément, et sans que leur direction naturelle en soit contrariée. »

C'est surtout sur ce point qu'insiste G. Foëx dans son « *Cours complet de viticulture* » (1891), quand il écrit (page 327) : « Lorsqu'on est appelé à replanter à court intervalle des vignes sur un terrain qui en a déjà porté, les façons préparatoires doivent toujours dépasser en profondeur celles du premier établissement. Il faut en effet attaquer, pour la mélanger avec la couche épuisée par la plantation précédente, celle qui est au-dessous et qui, ayant été moins pénétrée par les racines, renferme encore en plus grande quantité des matériaux utiles à la végétation. »

On rencontre, chez les maîtres qui précèdent, le même souci de laisser le sol se reposer, après une culture en vigne, et de l'assainir, par la disparition des vestiges fermentescibles de la végétation souterraine précédente.

Ce temps, nécessaire à la remise en état du sol, est de durée variable avec la nature de celui-ci, avec le climat également. Le perfectionnement des méthodes de culture, à l'aide des amendements, des engrais chimiques, des désinfectants du sol, des labours profonds et du sous-solage, permet sans doute d'abréger la durée de ce repos ; mais le principe doit être respecté d'un repos de plusieurs années, au risque de voir apparaître dans le vignoble replanté les symptômes de dépérissements, dont la cause est souvent recherchée ailleurs que dans la méconnaissance des pratiques salutaires du « bon vieux temps ».

Dans une étude sommaire présentée à la Société des Viticulteurs de France en mars 1936, nous énumérions les causes multiples des dépérissements apparents de la vigne, avec les caractères qui sont souvent communs aux maladies physiologiques et aux maladies parasitaires (Chlorose, Pourridié, Esca, Phylloxera,

Court-noué, etc...). Nous disions, à propos de la surproduction et de la plantation vigne sur vigne (1) :

« Une remarque fort importante que nous avons pu faire, pour de nombreux dépérissements qui nous ont été signalés, et sur lesquels nous avons pu enquêter sur place, c'est qu'il s'agissait très souvent de *vignes replantées directement sur vignes*. Il y a là une indication qui explique bien des choses.

« Il semblerait que les excellents préceptes que nos devanciers avaient découverts à leurs dépens, soient maintenant négligés ou ignorés. Jadis, il était formellement décommandé de planter la vigne, franche ou greffée, dans un sol qui contenait encore des racines d'arbres, d'arbustes ou de vignes, mêmes non décomposées ; le sol ne devait pas non plus recéler d'abondantes semences de plantes parasites ou nuisibles : orobanches, lathrœas, cuscutes, chiendents, aristoloches, ou liserons. Les champignons saprophytes ou parasites des racines, les agarics, roeslerias et dématophoras étaient soigneusement détruits pendant les années où le sol portait, en attendant la plantation, du seigle, de l'avoine, du trèfle ou de la luzerne. Le sol était assaini et enrichi par des façons multiples, profondes, ou superficielles, et sa couche supérieure débarrassée de la végétation spontanée, des mauvaises herbes. La vigne était toujours placée dans un sol sain, enrichi par la culture des plantes nettoyantes et améliorantes.

« Sans doute, on ne disposait pas alors des moyens d'enrichissement par les engrais chimiques, de désinfection par le sulfure de carbone ou la chloropicrine au même degré qu'aujourd'hui. Tout de même, les progrès modernes n'ont pas encore permis de suppléer à l'action du facteur *temps* et des méthodes trop rapides peuvent mener encore à de graves erreurs.

« C'est bien le cas, nous semble-t-il, pour les replantations faites sans laisser à la culture son rôle très important, concernant l'assainissement du sol. Nous pensons que la plupart des causes de dépérissement du feuillage, de coulure des grappes, de mort brusque des bras ou de la souche entière, résident dans le sol, d'où elles passent aux racines.

« Il y a là une cause générale fort importante, sur laquelle nous attirons l'attention de nos collègues. »

M. René Lafon, de Touzac, lors d'une première visite que nous lui fîmes après la publication de notre mémoire sur le Court-noué, nous signala que certaines parcelles court-nouées avaient été replantées directement vigne sur vigne. Des compléments d'information demandés à nos correspondants précédents nous apprirent que, assez souvent, la même faute avait été commise par les viticulteurs ; c'était l'explication cherchée de plusieurs cas de court-noué et de dépérissement, restés jusque-là mystérieux.

Tout récemment, la question a retenu à nouveau l'attention à l'occasion d'une enquête entreprise par notre confrère « *La vigne moderne* » sur le court-noué des hybrides (nos de septembre, d'octobre, de novembre et de décembre 1939). Parmi les réponses des viticulteurs au questionnaire, retenons les communications de M. Chauvet de La Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire) et celle de M. H... de Haute-Garonne. (D'autres réponses, intéressantes à

(1) Voir *Revue*, n° 2.180, p. 240.

d'autres points de vue que celui qui nous occupe aujourd'hui, seront reproduites, à l'occasion).

M. Chauvet déclare que les hybrides lui paraissent plus sensibles au Court-noué que les Viniferas. Quant aux causes et aux moyens de défense, il ajoute :

« Le seul moyen qui me tente, en dehors du choix de bois sains et de variétés résistantes, est de ne planter que dans un terrain reposé dix ans et défoncé profond... Depuis quelque temps déjà autour de moi, j'exprimais cette obligation, ce qui me fait considérer comme un vilain prophète. Cette durée de dix ans pour le repos est encore plus indispensable lorsqu'il s'agit de remplacement de plants américains (greffés ou hybrides) qui vivent plutôt en surface, alors que nos viniferas vivaient en profondeur.

« Toutes les plantations faites depuis trente ans dans mon voisinage, trop hâtivement, montrent toutes du rabougrissement, souvent très précoce. Autrefois, la règle était ici de ne planter de la vigne qu'après un repos de trois ans, *au minimum.* »

M. H. constate la présence du court-noué, dans ses dernières plantations d'hybrides, avec une allure de contagion qui varie suivant trois types. Il décrit ces trois aspects, et conclut :

« En tous cas, la question du phylloxera doit être écartée. Tous les ans, je greffe plusieurs numéros sur des pieds même très sains que je sacrifie, âgés de 15 à 20 ans. La première année j'ai des pousses de 3 ou 4 mètres, étant donnée la force du porte-greffe. La seconde année, je laisse une flèche, taillée suivant la force, qui me donne d'habitude une bonne récolte, tandis que les mêmes numéros, après avoir poussé, restent rabougris toute l'année, les plants greffés ou non se trouvant parfois côte à côte. Mais, ce qui est encore plus frappant, c'est que des greffes faites sur gourmands, dont certaines sont très belles, sont, pour d'autres, toujours dans les mêmes variétés, criblées de court-noué, tandis que le pied-mère reste très vigoureux. Cela me porte à croire qu'il ne faut pas incriminer le phylloxera. »

***

Sans doute, cette obligation de laisser le sol qui a porté de la vigne se reposer longtemps avant d'en refaire un vignoble, présente-t-elle de graves inconvénients lorsqu'il s'agit de reconstituer, par fractions, un vignoble de vignes greffées, dont les conditions économiques exigent le rajeunissement au bout de 25 ou 30 ans (diminution des rendements, associée à une augmentation de la qualité, mais...).

Néanmoins, si l'on veut éviter la généralisation de dépérissements importants, il faut s'en tenir à la prudente règle de nos pères, quitte à réduire autant que possible la durée de jachère ou de culture d'attente, par des façons profondes, la désinfection du sol et son rajeunissement, à lui aussi, par les amendements ou les engrais que la chimie moderne met à la disposition du viticulteur.

P. MARSAIS.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
Société des Amis de Pierre Viala : 4e Assemblée générale
Les Comités de la production agricole en temps de guerre (*suite*)
Journée nationale du vin chaud au soldat

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 28 février.

La semaine a débuté par une température printanière idéale dont témoignent la floraison des premiers arbres fruitiers et la sortie des bourgeons des arbustes. Le soleil réchauffe la terre et s'il persiste dans son ardeur, la vigne pourrait accuser avant longtemps un mouvement de sève encore indésirable, car il s'en faut encore de deux longs mois avant que nous ayons franchi le cap de la période critique.

La surface des vignes non encore taillées diminue un peu chaque jour, alors que l'on voit des charrues plus nombreuses effectuer les labours que le mauvais temps avait retardé. On répand aussi quelques engrais complémentaires, façon que l'on n'avait pas pu entreprendre jusqu'à présent.

L'époque des soutirages de mars va bientôt arriver, mais elle laissera indifférents beaucoup de vignerons, dont les foudres sont vides ou à peu près, ce dont ils n'avaient pas l'habitude les années précédentes à la même époque.

L'écoulement de la récolte de notre région méridionale s'est accompli, en effet, à une allure à laquelle nous n'étions pas accoutumés, et nous en avons déjà expliqué les raisons. Malgré une avance fort notable dans l'échelonnement, avance encore accentuée par les sorties hors tranche de l'Intendance et de la distillerie, la marchandise disponible pour la vente ne brille pas par son abondance, d'autant plus que les vendeurs sont assez rétifs. Aussi entend-on réclamer depuis plusieurs jours de divers côtés, la libération de la quatrième tranche ou même du solde de la récolte de 1939.

Evidemment, si l'on s'en tient à la lettre des textes, les cours actuels dépassent sensiblement le prix social, puisque les 9° ont facilement atteint la cote de 19 francs le degré. A condition toutefois d'admettre que depuis six mois ce fameux prix social soit resté immobile, alors que certains éléments du prix de revient du vin ont augmenté de 50 à 100 p. 100. Mais il est un autre point de vue qui n'a pas été examiné quant aux répercussions d'une prochaine libération.

Dans notre région, il ne semble guère que cette mesure, même totale,

puisse avoir une influence fâcheuse sur les cours, car les possibilités de vente sont réduites. Mais dans le Sud-Ouest et le Sud-Est, il est des régions où l'écoulement de la récolte est très en retard. Déjà, la demande n'y est pas très active, qu'adviendrait-il de la tendance si l'on jetait brutalement sur le marché de ces régions de nouvelles tranches alors que les précédentes sont à peine entamées ?

Dans nos départements, vignerons et commerçants s'accordent à reconnaître qu'une prochaine libération donnerait plus d'aisance aux affaires, assez difficiles à conclure en ce moment. Ils déplorent qu'on ait cru devoir souhaiter que cette mesure fasse baisser les cours. Ce vœu évidemment inconsidéré n'envisage qu'un seul côté du problème et néglige le fait que le vigneron, vendeur du vin, est également acheteur de beaucoup de choses qui ont subi des hausses importantes et qu'il ne pourra se procurer que si le prix du vin suit une courbe parallèle. C'est un simple problème d'arithmétique que ne peuvent résoudre les plus subtils raisonnements.

Les prix actuels ne paraissent exagérés qu'à ceux qui ne veulent envisager la question que sous un seul de ses aspects. La situation du marché, en excellente voie d'assainissement, tend d'ailleurs à les justifier. Sait-on qu'à fin décembre près de 4 millions et demi d'hectolitres de vin avaient été distillés ? Sait-on également qu'au 14 février, le Service des Alcools avait reçu, en chiffres ronds, 318.000 hectolitres d'alcools de vin, et 100.000 d'alcools viniques. Dans le montant de ces prestations, l'Hérault occupe la première place avec 82.000 hl. d'alcools de vin et 27.000 d'alcool vinique ; l'Algérie vient ensuite avec 73.000 et 30.000 hectolitres, puis l'Aude, avec 48.000 et 19.000. Et le mouvement n'est pas terminé puisque le marché des alcools débloquants connaît encore une certaine activité et que les cours s'y tiennent entre 1.600 et 1.625 francs. On pense même que ces taux pourraient encore s'améliorer si les producteurs d'Algérie, voyant enfin leurs vins prendre avec plus de facilité le chemin de la Métropole, avaient recours à de nouveaux transferts pour en libérer le plus possible. L'Intendance contribuera aussi, pour sa part, à dégager le marché algérien.

A propos des achats de l'Intendance, des difficultés assez nombreuses ont été soulevées, ces jours derniers, dans les coopératives de vinification. On sait que dans ces caves, le pourcentage de 20 p. 100 des offres de gré à gré est calculé, non pas sur la déclaration de récolte, mais sur le stock existant au 31 janvier. Or, ce stock comprend partout des vins déjà achetés par le Commerce, payés plus ou moins complètement, mais non encore retirés.

Les instructions de l'Intendance prévoyaient que les vins seraient achetés à leurs propriétaires respectifs, le négociant pour la quantité non encore enlevée, et la Cave Coopérative pour le reste. Certains négociants ont fort mal pris la chose et auraient voulu que leur part reste en dehors de l'affaire. Il semble pourtant bien, qu'en toute équité, la charge doive être supportée par chacun des propriétaires du vin, du fait que le pourcentage en frappe la totalité.

Lorsque l'Intendance aura retiré, dans les départements méridionaux, les vins qui lui ont été offerts de gré à gré, il est bien probable que les disponibilités qui resteront au vignoble seront fort réduites. On s'en est inquiété en haut lieu puisque déjà le Var, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône commencent à être

prospectés et que l'administration militaire s'intéresse aussi aux régions du Sud-Ouest et de la Vallée de la Garonne, particulièrement favorisées par la dernière récolte.

Les wagons réservoirs s'emploieront alors avec plus d'activité dans des départements jusqu'alors délaissés, surtout si l'on parvient à mettre un peu plus d'ordre et d'équité dans la distribution de ces véhicules. Les dernières semaines ont montré à l'évidence la nécessité de faire fonctionner les commissions locales de contrôle prévues dès le mois de Novembre dernier. Nombreux ont été, en effet, les usagers qui, dans l'espoir d'obtenir un ou deux wagons en ont demandé dix à des loueurs différents, chaque demande étant, bien entendu, assortie du fameux feuillet détaché du carnet à souche. Il en est résulté que les loueurs ont été submergés et qu'ils ont dû retourner la plupart des feuillets reçus.

La réunion des représentants des Commissions locales, tenue la semaine dernière à Montpellier, a décidé d'accélérer la mise en train du contrôle prévu et s'il ne donne pas les résultats escomptés, de recourir à l'organisme central de filtrage dont nous avons parlé dans notre dernière chronique, et dont le rôle essentiel sera de ramener les demandes exagérées au niveau des besoins réels, lesquels sont, au moins approximativement, connus par les statistiques des Contributions Indirectes.

On arrivera peut-être, d'une manière ou d'une autre, à supprimer certaines injustices et à faciliter, avec l'approvisionnement des centres de consommation, l'écoulement de la récolte. Mais on ne doit pas oublier que, dans l'ensemble du vignoble, pour la partie écoulée de la campagne, les expéditions de la propriété sont supérieures à celles de l'an dernier. C'est un élément de confiance et de sécurité pour la seconde moitié de la campagne, qui s'ouvre avec le mois de mars.

Tout ce qui précède explique facilement la tendance qui continue à régner sur nos places méridionales et qui n'est que la conséquence très naturelle de la situation statistique du marché. De tous côtés on entend vignerons et négociants affirmer que la marchandise se raréfie, surtout dans la catégorie des vins de qualité. Il n'est donc pas étrange, dans ces conditions, que le détenteur de vins cherche à en obtenir le maximum et que les acheteurs eux-mêmes n'hésitent guère à « payer le prix » pour s'assurer des provisions.

On a eu un exemple édifiant de cet état d'esprit lors de l'adjudication des vins des hospices de Perpignan, qui a eu lieu vendredi dernier. Les enchères ont fait monter les prix à des niveaux significatifs. Un lot de 9°5 a été adjugé 186 fr. 25 l'hectolitre, un 9°8 à 200 fr. 60, un 10°3 à 226 fr. 60, un 11° 240 fr. 35 et un 11°2 à 244 fr. 70, tous ces prix pour l'hectolitre nu, à la propriété.

Ces prix sont évidemment supérieurs à ceux des affaires courantes, probablement parce qu'il s'agissait de vins se distinguant presque tous par leur couleur et leur degré. Cependant, les transactions dont nous avons connaissance chaque jour, du Rhône aux Pyrénées, montrent bien qu'il ne s'agit pas d'une fermeté occasionnelle.

Les vins de 8° se sont installés maintenant autour de 125 francs l'hectolitre,

prix vérifié un peu partout, avec même une certaine plus-value pour la robe puisqu'on a atteint 132 francs en Roussillon.

Les 8°5 ont dépassé le cours de 145 francs pratiqué il y a quelques jours encore dans l'Aude et le Gard. Des transactions se sont conclues à 150 francs en Roussillon et à 152 francs à Béziers où des 8°6 ont fait 157 francs et des 8°7 158 francs. Pour des 8°5, on a refusé 150 et 155 francs dans le Gard.

Il s'est acheté des 9° à 166 francs dans la Salanque, à 163 et 165 francs près de Montpellier, de 162 à 172 francs dans le Bitterois et à 170 francs dans le Narbonnais où on a refusé 175 francs pour de bons 9° de coteaux.

Dans l'Hérault, on a payé des 9°5 178 et 180 francs, ce dernier prix a été atteint par des 9°4 dans le Gard où des 9°7 ont fait 184 francs. En Roussillon, il s'est traité des 9°7 à 190 francs et des 9°8 à 188 francs.

Quelques ventes de 10° dans l'Aude et l'Hérault ont été conclues à 200 fr. et des 10°5 ont obtenu 210 francs dans le Minervois.

Enfin, des 11° ont été enlevés à 230 et 231 francs en Roussillon et dans les Corbières, à 239 francs dans le cru de Saint-Georges, près Montpellier et à 235 francs dans les Corbières.

R. C.

Société des Amis de Pierre Viala : 4e Assemblée générale

La quatrième Assemblée générale de la Société des Amis de Pierre Viala a été tenue le vendredi 23 février, à la Maison de l'Agriculture, 129, boulevard Saint-Germain.

Le rappel de l'activité de la Société en 1939 a été suivi d'un échange de vues concernant le prix à décerner en 1940 et la manifestation à organiser pour rappeler l'œuvre de Pierre Viala accomplie pendant la guerre de 1914-1918. La médaille commandée au sculpteur Janthial sera envoyée à tous les membres de la Société qui ont racheté leurs cotisations.

Les Comités de la production agricole en temps de guerre (1)

Aux représentants des Chambres d'Agriculture, organes professionnels consultatifs auprès des Pouvoirs Publics, viendront s'adjoindre des représentants du syndicalisme et de l'association agricole. Parmi eux, une place est à faire à un représentant de la Caisse Régionale du Crédit Agricole en raison du rôle considérable que jouent et joueront durant la guerre ces organismes de crédit. La présence de Conseillers généraux au sein du Comité départemental était aussi nécessaire. L'intérêt soutenu que ces élus n'ont jamais cessé de porter aux questions agricoles et qu'ils manifestent souvent par le vote de crédits en faveur de l'Agriculture, leur contact permanent avec les agriculteurs de leur canton, sont un sûr garant de l'efficacité de leur collaboration.

(1) Voir *Revue*, n° 2.365-66, page 328.

Attributions du Comité

Le rôle du Comité comporte essentiellement l'adaptation de la production agricole au besoin du ravitaillement général. Par suite, le Comité :

1° Intervient dans toutes les questions de main-d'œuvre agricole et notamment examine les demandes transmises par les Comités communaux, répartit les ressources mises à la disposition du Directeur des Services Agricoles, propose les mesures nécessaires en vue de la surveillance et de l'utilisation de la main-d'œuvre pour en obtenir le rendement maximum.

2° Attribue aux communes, en fonction de leurs besoins reconnus, les attelages prêtés par l'autorité militaire ou momentanément disponibles dans le voisinage.

3° En collaboration avec les comités communaux et avec le concours des services du Génie rural prend toutes les mesures nécessaires pour :

Provoquer l'utilisation aussi complète que possible de tous les tracteurs privés, moyennant s'il y a lieu l'intervention d'organisations collectives spéciales ;

Préparer l'emploi éventuel des batteries de tracteurs d'Etat ;

Assurer toutes les opérations usuelles de dépannage et d'entretien, ainsi que la répartition des carburants disponibles.

4° S'occupe avec le même concours de procurer les machines agricoles et leurs pièces de rechange.

5° Organise l'approvisionnement et la répartition des matières premières : semences, engrais, produits antiparasitaires, aliments du bétail, etc.

6° Recherche la meilleure utilisation des artisans ruraux non mobilisés et facilite la fourniture des produits nécessaires à l'exercice de leur métier.

7° Oriente, par une active propagande et des conseils pratiques chaque région agricole du département vers celle des productions agricoles qu'elle peut entreprendre et dont le pays a le plus besoin, suivant les directives données par le Ministre de l'Agriculture.

8° Prend toutes mesures destinées à utiliser les exploitations et parcelles abandonnées.

9° Dirige et coordonne l'action des Comités communaux, notamment en matière d'entr'aide librement consentie ou imposée en application de la loi du 11 juillet 1938.

Commission permanente

Les attributions ci-dessus, nombreuses et diverses, présagent de fréquentes interventions du Comité. Pour ne pas multiplier les séances plénières, celui-ci déléguera ses pouvoirs, quant à l'application des principes généraux qu'il aura posés à une Commission Permanente, comprenant outre le Président, les Vice-Présidents et le Secrétaire Général, un Conseiller Général, un membre de la Chambre d'Agriculture et une notabilité agricole. Elle se réunit sur convocation de son Président et au moins une fois par mois.

Commissions spécialisées

Pour mieux répartir le travail et utiliser les compétences, seront créées autant de Commissions spécialisées que l'exigeront les besoins du département. Deux sont obligatoires : la Commission de la main-d'œuvre à laquelle s'adjoindra avec voix délibérative l'officier contrôleur de la main-d'œuvre agricole et la Commission des engrais.

En outre, dans tous les départements où il y aura lieu, une Commission de la culture mécanique sera créée qui s'appuiera plus spécialement sur le concours de l'Ingénieur en Chef du Génie Rural ou de son représentant.

Comités communaux

Il est créé dans chaque commune un Comité communal de la production agricole en temps de guerre. Toutefois, pour les communes de trop faible importance agricole, ainsi que pour celles où le comité ne pourrait fonctionner utilement, le Préfet pourra créer un Comité unique, groupant deux ou trois communes limitrophes.

Ce Comité est constitué par le Maire, président, et trois à cinq membres choisis de préférence parmi les présidents de groupements agricoles.

Ces membres sont nommés par le Préfet sur proposition du Directeur des Services Agricoles et après consultation du Président de la Chambre d'Agriculture.

Le Comité communal est chargé, notamment :

— D'assurer l'utilisation au mieux de l'intérêt général des moyens de travail existants (main-d'œuvre de toute origine, attelages, tracteurs, machines diverses, etc.), d'en signaler les insuffisances au Comité départemental ;

— De déterminer et de faire connaître au Comité départemental les besoins de la commune en matières premières et matériel agricole (engrais, semences, produits anti-parasitaires, aliments du bétail, machines diverses, etc.) ;

— De répartir dans la commune les moyens de travail, les matières premières et le matériel agricole procurés par le Comité départemental ;

— De signaler au Comité départemental les exploitations et les parcelles incultes ou négligées, de lui faire toutes propositions pour en provoquer l'utilisation normale.

(*A suivre*).

Journée nationale du vin chaud au soldat

La journée du dimanche 3 mars a été consacrée, dans toute la France, à une collecte dont le produit devra être employé à intensifier les distributions de vin chaud sucré à nos chers soldats. Un grand succès est assuré à cette manifestation, si l'on en juge par les résultats enregistrés à Paris, où la foule du Dimanche bien disposée par un gai soleil de printemps, a accueilli avec faveur la vignette aux couleurs nationales, représentant un soldat en tenue de campagne, dégustant le vin chaud.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

BOUILLIE MACCLESFIELD
Société Anonyme LA CORNUBIA
BORDEAUX

PROTÈGE : VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE LE MILDIOU, LE BLACK-ROT
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE - PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE - ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS - NE BRULE PAS
QUALITÉ EXTRA

Demandez la notice spéciale n° 1
envoyée gratuitement

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

Pour hâter le départ des blés semés tardivement

Pour sauver les blés affaiblis par l'hiver

Employez sans retard le

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le bon engrais naturel

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, Avenue Victor-Hugo - Paris-XVIe

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B. 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON

(Vaucluse)

---

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

E. GUILLY, Vignes sans mildiou à grosse production, vin de 12°
Bucey-les-Gy (Haute-Saône) Catalogue franco

ONIA

ONIA
TOULOUSE

LE RENDEMENT DOIT S'ACCROITRE AVEC LES BESOINS

LES ENGRAIS DE

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

assurent à vos terres le rendement maximum

S. N. C. F.

(Expéditeurs, attention aux cales d'arrimage !)

Les difficultés qu'éprouve la S. N. C. F. pour remplacer les cales perdues en cours de transport ou au déchargement ne lui permettent plus de mettre à la disposition des expéditeurs, comme elle le faisait antérieurement, les agrès de l'espèce nécessaire à l'arrimage des expéditions par wagon complet, dont le chargement incombe à l'expéditeur. Ce mode de chargement implique d'ailleurs que la fourniture de ces cales doit être assurée par l'expéditeur lui-même.

Le public est invité, en conséquence, à prendre les dispositions utiles pour assurer, par ses propres moyens, la fourniture des cales nécessaires à l'arrimage de ses expéditions par wagon complet.

LE SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par vos FOURNISSEURS HABITUELS

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec, il est préparé par la Société des

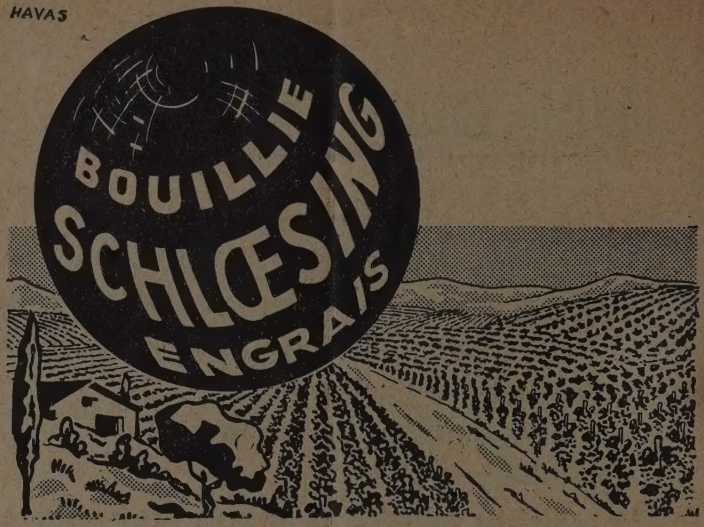
Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2-16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

CUPROSTEATITE SCHLŒSING

Polysulfor, bouillie sulfocalcique *très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE